

Camino y Sabores



Del viernes 6 al
lunes 9 de julio
La Rural

Alimentos regionales,
artesanías y turismo.

Una cita con las raíces
de nuestra identidad.



Dos pabellones
Expositores de todo el país
Demostraciones de cocina
Talleres de alimentos regionales
Espacio de arte
Espectáculos

Horario de 12 a 21 hs.

Ingreso por Av. Sarmiento 2704
Ciudad Autónoma de Buenos Aires

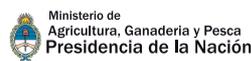
 caminosysabores  @feriacys

 www.caminoysabores.com.ar

ACOMPÑAN



AUSPICIAN



ORGANIZA



MEDIA
SPONSORS



INVITAN



caminos



Foto: Caminos y Sabores

Caminos y Sabores es un encuentro de culturas, de saberes ancestrales, de sabores con identidad y de gente que ha dedicado toda su vida a especializarse en agregar valor.

Comienza Caminos y Sabores

Una fiesta que deslumbra los sentidos

Del 6 al 9 de julio en La Rural, la feria de alimentos regionales, artesanías y turismo es el espacio por excelencia para quienes gustan de conectarse con las regiones argentinas a través de los frutos de su tierra.

Como todos los años, el público porteño tiene una cita ineludible con las raíces gastronómicas y culturales argentinas. Caminos y Sabores, la feria de alimentos regionales, artesanías y turismo, se llevará a cabo del viernes 6 al lunes 9 de julio –Día de la Independencia incluido- en La Rural, de 12 a 21 horas, y permitirá un contacto cara a cara con los productores de todas las regiones del país.

En la feria, los productores pueden conocer cómo son recibidas sus producciones, establecer lazos con distribuidores y, por supuesto, incrementar las ventas. Para los visitantes, por otra parte, es la posibilidad de descubrir artesanías que envuelven historias de vida, y alimentos saludables y naturales, producidos de acuerdo con tradiciones locales en los que la cultura de la tierra de origen se siente en cada bocado.

Pero la exposición es mucho más, porque a lo largo de sus cuatro jornadas hay clases y talleres de cocina, un espacio dedicado al arte, una zona de huertas donde se puede aprender a producir los propios alimentos y un concurso que consagra al mejor sabor. Por todo esto, Caminos y Sabores es un encuentro de culturas,

de saberes ancestrales, de sabores con identidad y de gente que ha dedicado toda su vida a especializarse en agregar valor a los frutos de su tierra.

Para todos los gustos

En el recorrido por la feria, los visitantes podrán encontrar delicias como el famoso salame de Colonia Caroya, su bondiola, el jamón crudo, el queso de cerdo o el codeguín. También podrán degustar el reconocido salame entrerriano Don Peipper, el salame quintero de Mercedes o las delicias como el ciervo y salmón ahumado, o el ñandú provenientes de Mendoza. Y los amantes de los quesos podrán sentirse a gusto, ya que las más diversas variedades - de vaca o cabra, suaves, fuertes o saborizados- tienen su lugar.

Los productos de la tierra están presentes en todas sus formas. Aceitunas cuyanas de primera calidad o pastas de aceitunas en sus múltiples variedades son algunas de las alternativas presentes, junto con hierbas aromáticas y pimientos norteños. Entre los aceites de oliva hay orgánicos, extra vírgenes y artesanales, saborizados con albahaca, con ajo, con pimientos o con orégano. Pero también habrá otros aceites

no tan tradicionales, como el de canola o, incluso, de maní. También están presentes vinos de bodegas boutique, cervezas artesanales y licores de distintas regiones, cuyos productores van a la feria dispuestos a contar a los visitantes sus particularidades.

Artesanales y exclusivos

Quienes gustan de agregar sabor a cada comida podrán encontrar las mostazas artesanales, salsas criollas, curri o chimichurri casero, ajo y ajíes agrídulces, encurtidos vegetales o escabeches y conservas de chivito, liebre, vizcacha o ciervo. Asimismo, los productores del litoral llevarán sus infusiones de té, yerba mate y derivados, a los que muchas veces combinan con hierbas de su zona para lograr blends únicos. Una de las novedades de esta edición será el té en hebras con stevia, la hierba que se convirtió en el endulzante natural y con beneficios para la absorción de la grasa y la presión arterial.

Los dulces también tienen su importante espacio. Las mermeladas y almíbares, tradicionales y light, de durazno, frutilla, ciruela o naranja, están junto con los almíbares de zapallo, higos o batatas. También hay

lugar para los chocolates de la Patagonia, el dulce de leche, alfajores, conitos y bombones, y las frutas secas y disecadas.

Pero la expo no es sólo de alimentos. Los artesanos de productos nobles como el metal, el cuero o la lana están presentes, y tienen su lugar las joyas engarzadas en plata, mates de alpaca, con motivos gauchescos y originarios, adornos realizados con rodoscrita -la piedra nacional argentina que se extrae de Catamarca-, o los vestidos y zapatos con telas norteñas.

Además, la feria es un espacio de difusión para numerosas iniciativas solidarias, como la gente de la Asistencia al Celiaco de la Argentina (ACELA), el equipo de Fundación CEDEMIL -que brinda oportunidades de empleo a personas con discapacidad- o las mujeres de Hilados del Azul.

Organizada por Ferias & Exposiciones Argentinas, Caminos y Sabores cuenta con el auspicio del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), la Fundación Export.Ar, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO). 🌱

ACORTAR DISTANCIAS

El contacto cara a cara que se vive en la exposición es vital para el desenvolvimiento de numerosas regiones y producciones que habitualmente no logran expandirse por fuera de los canales de comercialización locales. La feria constituye un importante instrumento para dar impulso a políticas de desarrollo rural porque se valoriza la relación entre alimentos y territorio y se generan beneficios al mismo tiempo económicos, sociales y ambientales.

Para los asistentes, la feria es el espacio por excelencia donde pueden interiorizarse en los productos que adquieren, y ejercitar a través del consumo un rol político, entendido como una manera de influir en el desarrollo del sistema agroalimentario. A esto hace referencia el concepto de Cadena Corta, eje de Caminos y Sabores, que pone el foco en la generación de formas de comercialización alternativas a las tradicionales con el objetivo de realizar un acercamiento entre la producción y el consumo, propiciar la sustentabilidad de los sistemas agroalimentarios, proponer una alimentación no estandarizada y conectada con los territorios productivos, y fortalecer las iniciativas productivas que protegen el medioambiente.



cocina



Todos los días, reconocidos cocineros de distintas partes del país redescubrirán con sus platos la infinita diversidad de materias primas que surgen de las regiones argentinas.

Actividades en la feria

Para aprender y disfrutar de cada plato

Caminos y Sabores es una exposición con fuerte impronta cultural. Durante los cuatro días, los visitantes podrán encontrar demostraciones de cocina, clases de huerta, una plaza de arte y talleres de alimentos donde los propios expositores explican cómo producen sus delicias.

Una de las particularidades que hacen de Caminos y Sabores una feria distinta de las tradicionales es que está atravesada por la concepción de que la alimentación es cultura, idea que se materializa en las demostraciones de cocina y los Talleres de Elaboración de Alimentos Regionales.

En ambos espacios, los asistentes podrán encontrar no sólo los modos de preparación sino las historias que les dieron nacimiento. Y las encontrarán de la mano de sus protagonistas, ya que mientras las demostraciones de cocina están a cargo de importantes chefs de las distintas regiones del país, en los Talleres son los mismos productores quienes explican cómo producen las delicias que todos disfrutamos.

Para tentarse

Las clases duran una hora y media, y una vez finalizadas, el público tiene la posibilidad

de degustar lo preparado. Los asistentes verán con las manos en la masa a chefs como Juliana López May, o los chubutenses Martín Moroni y Tomás Urturi, que prepararán platos con sabor patagónico, como un lomo de guanaco curado en cacao con salsa de nabos silvestres y una merluza negra marinada en té artesanal con papas coloradas cordilleranas.

Desde Jujuy, Magui Choque Vilca estará presente con la escuela de cocina regional a través de la cual se propuso la recuperación de los cultivos andinos, y los porteños Kurt Johann Wilhelm Helffeld y Leandro Pietra le darán forma a un carpaccio de llama con tapenade.

Carolina Pérez y Martín Boan enseñarán a utilizar una bebida sumamente popular como la cerveza en carnes y ensaladas, y estará el equipo de la Escuela Salesiana Don Bosco; la gente de ACELA para concientizar

sobre la alimentación para celíacos y, como todos los años, un espacio para el Movimiento Argentino para la Producción Orgánica (MAPO) que enseñarán a alimentarse de manera sana y natural.

Los Talleres de Elaboración de Alimentos Regionales son el espacio donde las tradiciones se conjugan con la innovación. Un claro ejemplo de esta fusión es el "caipimate", una caipirinha de licor de yerba mate que presentarán Lisandro Martínez y Gunther Moros. O las tradiciones gauchescas, que de la mano del Banco Provincia estarán en el taller a cargo de la gente de Uribelarrea, las bolas de fraile de Vuelta de Obligado o el pan de campo de la Laguna de Lobos.

Un evento cultural

La feria es un evento que excede ampliamente lo comercial, y asume su rol como promotora de los alimentos latinoamericana-

nos y del retorno a la alimentación. Por eso, en esta edición habrá un espacio de arte donde Pedro Roth y un grupo de artistas intervendrán un mural de 16 metros cuadrados en el que homenajearán el aporte de América a la cultura gastronómica mundial.

Pero Caminos y Sabores también es una platea para conocer tendencias, modos de comercializar y protocolos productivos. En esa línea, Fun-

dación Fortalecer presentará una charla sobre la producción de alimento bajo normas de Comercio Justo, una práctica comercial alternativa que pone en práctica principios como el cuidado del medio ambiente, la aptitud de género y el rechazo a la explotación infantil.

En paralelo, Alejandra Chacón abordará las buenas prácticas de elaboración de alimentos, y para cerrar, los amantes de la parrilla se irán con más ganas de hincar el tenedor, porque uno de los platos fuertes será la charla a cargo de la gente de Viale, el pueblo entrerriano famoso por su Fiesta Provincial del Asado con Cuero, quienes estarán en la feria explicando cómo se prepara el asado con esta técnica. Al cierre, todos los días, el cantautor Memo Vilte presentará temas de su última producción "El jujeño".

Cultivar en casa



Con la idea de promover la cercanía entre los consumidores y la producción de alimentos, la feria contará con un espacio de huerta, a cargo de Bottega Italiana. En dicho espacio, estará el equipo de Huerta Niño, una fundación que realiza huertas comunitarias en escuelas rurales de todo el país para combatir la malnutrición y la desnutrición infantil. Entre los talleres que van a brindar se incluye preparado de tierra, siembra y calendario de siembra, almácigos, plantines y cuidado de la huerta.

Un premio al mejor sabor



En Caminos y Sabores se realizará el concurso Experiencias del Sabor, organizado por la Consultora STG. El objetivo es reconocer a aquel productor cuya elaboración artesanal con identidad territorial presente óptimas características organolépticas a través de una comparación sensorial. Para eso, un jurado compuesto por testadores no videntes especializados en análisis sensorial evaluará la calidad de los productos que participen, en las categorías aceite de oliva extra virgen, queso de cabra y de vaca de pasta semidura y dulce de leche de vaca. Como novedad, en esta edición, el Concurso también está abierto a productores que no exponen en la feria, pero que si ganan en su rubro, podrán hacerlo en la edición 2013, ya que se harán acreedores de un stand gratuito.





Plano & Expositores

→ INGRESO POR AV. SARMIENTO





Nuestras Manos
Conservas de Frutas, Frutas Secas y Disecadas, Mermeladas
Lote 228

La Toscana
Aceite de Oliva Virgen Extra Saborizado Naturalmente con Aji Picante, Aceite de Oliva Virgen Extra Saborizado Naturalmente con Ajo, Aceite de Oliva Virgen Extra Saborizado Naturalmente con Albahaca, Aceite de Oliva Virgen Extra Saborizado Naturalmente con Orégano, Aceite de Oliva Virgen Extra Saborizado Naturalmente con Romero
Lote 229, 244

Roble Grande
Aceitunas, Aceite de Oliva Virgen Extra Premium, Aceto Balsámico, Vino Casero
Lote 230

INTA
Cooperativa 12 Olivos
Lote 232

Molino La Tebaida
Aceite de Oliva. Aceitunas, Aceto Balsámico, Grappa
Lote 233

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE TUCUMÁN
Sexto Sentido, Esteban Greco
Galletas Tipo Marineras con Semillas de Chia, Galletas Tipo Marineras con Semillas de Lino, Galletas Tipo Marineras Sin Sal, Galletas Tipo Marineras Comunes
Lote 234

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA, SECRETARÍA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y FINANCIAMIENTO
Especias Pucará
Fraccionadora y Envasadora de Especies
Lote 235

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA, SECRETARÍA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y FINANCIAMIENTO
Comunidad Indígena La Estrella
Harina de Algarroba. Pimentón Ahumado
Lote 236, 237, 238

Aceites Krol
Aceite de Canola Saborizado con Ajo, Aceite de Canola Saborizado con Albahaca, Aceite de Canola Virgen, Aceite de Canola & Oliva Extra Virgen
Lote 243

Nuestras Manos
Conservas de Frutas, Frutas Secas y Disecadas, Mermeladas
Lote 245

DIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
Lote 255

Finca Lecumberri
Aceite de Oliva Extra Virgen Primera Prensada en frío, Aceituna de Primer Calidad Envasadas al Vacío, Aceto Balsámico, Línea de Pasta de Aceituna con 5 Variedades Distintas, Línea de Tomates Deshidratados con 3 Variedades Distintas.
Lote 256

La Cocina del Vino
Aceites, Dips, Salsas de Chocolates, Vinagres
Lote 257, 272

Noble Lur
Aceite de Oliva Extra Virgen Primera Prensada en frío, Aceituna de Primer Calidad Envasadas al Vacío, Aceto Balsámico, Línea de Pasta de Aceituna con 5 Variedades Distintas Línea de Tomates Deshidratados con 3 Variedades Distintas.
Lote 256

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA DE LA NACIÓN
De La Presilla
Berenjenas Secas, Hierbas Aromáticas de Secado, Preparado en Base a Desecados Naturales
Lote 258

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA DE LA NACIÓN
Finca San Quinti
Aceite de Oliva, Aceitunas, Almendras, Dulces, Tomates Secos
Lote 258

Yancanelo
Aceto Balsámico Doménico Ranieri, Aceite Yancanelo de Litro (envase redondo), Aceite Yancanelo Elaborado Método Sinolea, Aceitunas Yancanelo en Frasco y en Doypack, Aceite Yancanelo en Medio Litro
Lote 263, 266

San Giorgio

Aceites, Aderezos, Pastas Vinagres
Lote 264

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SAN LUIS
Nogoliva
Aceite de Oliva
Lote 265

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SAN LUIS
Finca La Vicky
Aceite de Oliva
Lote 265

Nutrin
Aceite de Maní Tostado, Harina de Maíz
Lote 271

Quetec
Aceite de Oliva, Aceitunas Delicatessen, Vinos
Lote 273

Hilados del Azul
Lote 274

Fundación Gran Chaco
Almohadones, Billetera de Chaguar, Camino de Mesa en Lana de Oveja, Carteras, Collares
Lote 282

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE CHUBUT
Sal Marina
Cristales de Sal Marina Patagónica, Cristales de Sal Marina Patagónica Ahumada
Lote 283

Arytza SRL
Chimichurri, Curri, Mostaza, Salsa Criolla
Lote 284

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE MISIONES - MINISTERIO DESARROLLO SOCIAL DE LA MUJER Y LA JUVENTUD
Lote 285

Ricco Sabores Gourmet
Especias, Sal Marina
Lote 289



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE RÍO NEGRO
Lotes: 59, 60

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE TUCUMÁN
El Carmen S.A.
Jugos Citric 100% Exprimido
Lote: 61

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE TUCUMÁN
Bodega Las Mojarras. Vino Yuros
Vinos
Lote: 62

BANCO PROVINCIA – SECRETARÍA DE TURISMO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
La Uribeña
Cervecería Artesanal
Lote: 63

BANCO PROVINCIA – SECRETARÍA DE TURISMO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
Bodega Saldungaray
Vino
Lote: 64

Craft Beer
Cerveza Antares, Cerveza Nesser, Cerveza Sauce, Cerveza Wallis
Lote: 65

Delicias Colo Colo
Licores Artesanales, Licor de Sambayon, Licor de Lemonchelo, Licor de Frutilla, Licor de Crema Irlandesa
Lote: 66

“Aguas de las Misiones”. AMSE - Aguas Misioneras Sociedad del Estado
Botellas de 500ml con Gas y sin Gas, Botellas de 1500ml con Gas y sin Gas
Lotes: 67, 68

INTA
Asoc. de Productores de Vino Casero de Maipú – INTA
Vinos Caseros
Lote: 69

Licores Di Nadia
Lote: 70

Ente Único Regulador de la Ciudad
Lote: 72

GOBIERNO DE CHUBUT
Licores Porto Bello
Licores artesanales
Lote: 77

GOBIERNO DE CHUBUT
Cervecería Pilker
Cerveza Rubia Antu, Cerveza Roja Lengua, Cerve-

za Negra Curru, Cerveza Negra Cuyen
Lote: 78

GOBIERNO DE CHUBUT
Cervecería Artesanal Esquel
Cerveza Rubia de Tipo American Golden Ale, American Red Ale, v Scout, Cajón Imitación 1890 de Madera Nativa, Cerveza de Guarda en Botellas de Cerámicas Tapadas a Corcho y Ensunchadas
Lote: 79

Alambique del Sur
Licores, Dulces, Cubanitos
Lotes: 80, 81

Zummo - Jugo Natural
Jugo Natural de Naranja Recién Exprimido
Lote: 82

SECRETARÍA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y FINANCIAMIENTO DE LA PROVINCIA DE SALTA
Cia. Ind. Cervecera S.A.
Cerveza, Sidra, Licores
Lote: 86

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA, SECRETARÍA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y FINANCIAMIENTO
Vinos del Norte
Distribuidor y Representación, Vinos de Salta
Lote: 87

SECRETARÍA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y FINANCIAMIENTO DE LA PROVINCIA DE SALTA
ACEVAC (Asociación Calchaquí Elaboradores de Vino Artesanal y Casero), Mistela, Vino Artesanal
Lote: 88

SECRETARÍA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y FINANCIAMIENTO DE LA PROVINCIA DE SALTA
Yaco Vinos y Licores
Vino, Licores
Lote: 89



AGENCIA CÓRDOBA TURISMO
Gobierno de Córdoba
Lotes: 83, 84, 85

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA, SECRETARÍA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y FINANCIAMIENTO
Agro San Pedro S.R.L. (Dulce de Leche Campo Quijano)
Dulce de Leche
Lote: 90

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA, SECRETARÍA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y FINANCIAMIENTO
Encanto Salteño
Alfajores, Bombones Regionales, Dulce de Cayote, Masas
Lote: 91

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA, SECRETARÍA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y FINANCIAMIENTO
Productos Regionales del Norte
Nueces Confitadas
Lote: 92

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA, SECRETARÍA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y FINANCIAMIENTO
Dulces Chicoana
Cayote en Almibar, Cuaremillas, Frutillas al Torrontés, Higos en Almibar
Lote: 93

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA, SECRETARÍA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y FINANCIAMIENTO
La Tía Yola
Conservas, Dulces
Lote: 94

Fundación Cedemil
Aderezos para Ensaladas, Alfajores, Dulces Artesanales, Galletitas Dulces y Saladas, Miel
Lote: 95

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE RÍO NEGRO
Lotes: 96, 97

Estancia La Tranquilina
Aceite de Oliva, Almibares, Dulce de Leche, Encurtidos, Mermeladas
Lote: 98

Su Sana Dieta
Barritas de Cereales, Crocantes, Granolas, Masitas, Productos para Celíacos
Lote: 99

Alimentos Tahona
Galletitas Integrales, Masitas para Diabéticos, Panificados Integrales
Lote: 99

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE CHUBUT

El Ciprés
Dulce de Manzana con Nuez Canela y Oporto, Salsa Picante de Mosqueta Mürhuen, Salsa Agridulce Picante de Frambuesa Mürhuen, Salsa Picante de Grosella Mürhuen
Lote: 100

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA DE LA NACIÓN
La Rinconada
Alfajores, Bocaditos de Frutas, Bombonería, Conitos rellenos con Crema de Vino
Lote: 101

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA DE LA NACIÓN
Finca del Paraná
Dulces de frutas, Frutas en Almibar, Frutas Glaseadas
Lote: 102

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SAN LUIS
La Serrana
Cerveza Artesanal
Lote: 107

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SAN LUIS
Wanrust
Alfajores, Dulces Especiados
Lote: 107

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SAN LUIS
Anaco S.A.
Vegetales Deshidratados
Lote: 108

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SAN LUIS
Don Chichilo
Fideos Secos Artesanales
Lote: 108

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SAN LUIS
Raíces y Estilos
Artesanías en Maderas
Lote: 109

Miel Ceta
Mermelada con Miel, Miel de Abejas, Mostaza con Miel
Lote: 110

Browniemanía
Brownies
Lote: 111

Chocolates Bosques del Sur
Bombones de Frutas, Chocolates
Lote: 112

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE CHUBUT
Siocled Gaiman
Barritas Rellenas, Cerezas al Licor, Chocolate en Rama, Naranjas Almibaradas
Lote: 113

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE CHUBUT
Memorable
Alfajores de Fruta Fina, Bocaditos de Torta Galesa, Chocolates, Dulce de Leche
Lote: 113

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE CHUBUT
Chakra El Monje
Dulces Artesanales de Frutas Finas, Frutas Finas al Natural
Lote: 114

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE CHUBUT
El Bolsoneero. Sabor a Sur
Cinco Sabores de Trufas Bombón, Doce Sabores de Alfajores
Lote: 115

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE CHUBUT
Cuyen
Confituras Endulzadas con Mosto de Uva Concentrado, Frutas al Natural
Lote: 116

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE CHUBUT
Danis Patagonia
Arándanos en Almibar, Cerezas en Almibar, Frambuesas en Almibar, Frutos del Bosque en Almibar
Lote: 116

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE CHUBUT
Patagonia Berries
Dulces Artesanales, Dulces Artesanales Light
Lote: 117

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE CHUBUT
Fupentz Dulces Naturales
Dulces. Frutas al Natural (Almibar), Licores
Lote: 117

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE TUCUMÁN
Cerveza Siete 1/2 Artesanal
Cerveza Artesanal en Botellas de 330 CC
Lote: 118

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE TUCUMÁN
Bodegas Las Arcas del Tolombón
Vinos
Lote: 119

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE TUCUMÁN
Del Tucumán
Licores Artesanales
Lotes: 120, 121

Dulzuras del Sur
Bombones de Frutas, Chocolate en Rama, Strudel
Lote: 122

AGENCIA CÓRDOBA TURISMO

Gobierno de Córdoba
Lotes: 123, 124, 125, 126

Frutos disecados de Mendoza
Frutas Disecadas
Lote: 127

El Brocal de San Pedro
Almibares, Mermeladas, Mermeladas Light
Lote: 128

Cabaña Suiza Alfajores
Bombones de Fruta, Paletas Artesanales
Lote: 129

PROVINCIA DE CORRIENTES - GOBIERNO PROVINCIAL - MINISTERIO DE PRODUCCIÓN, TRABAJO Y TURISMO
Citrus Don Nicolás
Limón Eureka 22
Lotes: 130, 131, 132

Musca Gres
Alfarería
Lotes: 137, 162

BANCO PROVINCIA – SECRETARÍA DE TURISMO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
Escuela Don Bosco
Dulce de Leche
Lote: 138

Alfajores Merengo
Alfajores Santafesinos
Lote: 139

Círculo Tucumano
Alfajores de Dulce de Leche, Clarita con Miel de Caña, Colación con Dulce de Leche, Tabletas de Dulce Leche, Tabletas de Miel de Caña
Lote: 140

Yemas del Uruguay
Chocolates Artesanales
Lote: 141

Fundación Fortalecer
Bombones de Fruta, Dulce, Dulce de Leche, Mermeladas, Miel
Lote: 142

La Tienda Argentina
Dulce de Leche
Lote: 143

INTA
Coop. Apícola “La Friense”- INTA
Miel en sus Distintos Colores y Orígenes Botánicos, Polen
Lote: 144

INTA
Grupo Pampa de Pocho I – INTA
Miel
Lote: 145

Chocoart
Chocolates
Lote: 146

Mamma Rosa
Aceites Almibarados, Conservas, Dulces
Lotes: 147, 152

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA DE LA NACIÓN
Radaloe
Mermelada de Aloe
Lote: 148

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO
Lotes: 149, 150

AGENCIA CÓRDOBA TURISMO
Gobierno de Córdoba
Lote: 151

INTA
Grupo Apícola “Yará” – INTA
Miel Fraccionada Monofloral y Polifloral
Lote: 153

INTA
Cooperativa de Productores Apícolas Santa Sylvia Ltda – INTA
Miel
Lote: 154

Minotauro
Alfajores, Bombones, Conitos, Dulce de Leche
Lote: 155

Ibopé
Línea Saludable de Alfajores y Galletitas, Té en Hebras
Lote: 156

Fundación Fortalece
Bombones de Fruta, Dulce de Leche, Mermeladas, Miel
Lote: 157

Yemas del Uruguay
Chocolates Artesanales
Lote: 158

Alma Patagonia
Dulces de la Patagonia
Lote: 159

Il Mirtilo
Dulces, Jaleas, Jugo de Arándanos
Lote: 160

ACELA - Asistencia al Celíaco de la Argentina
Folletería para Difusión de la Enfermedad
Lote: 161

Nuestras Manos
Conservas de Frutas, Frutas Secas y Desechadas, Mermeladas
Lote: 171

Abuela Mecha
Caramelos, Higos Chocolateados, Nueces con Chocolate
Lote: 172

Alfajores Ninet
Alfajores, Chocolates y Derivados
Lote: 173

Gustoso
Conservas, Dulces, Encurtidos
Lote: 174

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE TUCUMÁN
Cerros Tucumanos
Dulce de Leche
Lote: 177

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE TUCUMÁN
Confitados La Emilita
Alfajores, Arropes Artesanales, Dulces, Gaznates, Nueces Confitadas
Lote: 178

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE TUCUMÁN
Regionales Amancay
Confituras, Dulces, Chutney, Escabeches
Lote: 179

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE TUCUMÁN
Conservas de La Salamanca
Conservas
Lote: 180

BlancaChoco
Chocolates
Lote: 203

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE RÍO NEGRO
Lotes: 184, 185



MAPO, MOVIMIENTO ARGENTINO PARA LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA

Vinecol
Vinos
Lote 167

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA DE LA NACIÓN
Estancia Laguna Verde
Trucha arco iris certificada orgánica, trucha ahumada en frío, trucha en escabeche enlatada, trucha al natural con finas hierbas enlatadas, paté de trucha a la salvia enlatado
Lote 168

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA DE LA NACIÓN
Tallo Verde
Aceite de Oliva, Alcaparras, Aromáticas Deshidratadas, Especies Fruta Fresca
Lote 169

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA DE LA NACIÓN
Schatzi
Amaranto, Arroz Blanco e Integral, Azúcar, Harina de Soja, Quinoa
Lote 169

El Pampa Orgánico
Nueces Pecán
Lote 170

Cooperativa La Riojana y Las Brisas
Aceite de Oliva, Jugos Las Brisas, Vinos de Cooperativa La Riojana
Lote 187

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA DE LA NACIÓN
Cooperativa Panales de Montaña
Miel Orgánica en Transición
Lote 188

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA DE LA NACIÓN
Champagne Miguel Mas
Champagne, Vino
Lote 188

MAPO, MOVIMIENTO ARGENTINO PARA LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA
Cámara Argentina de Productores Orgánicos Certificados - ONG
Lote 189



INTA
Cooperativa Apícola Río Quinto Ltda. - INTA

Cera de Abejas (Cera Depilatoria, Estampada y Velas), Miel, Polen

Lote 175

Tentaciones
Frutas Secas y Desechadas

Lote 176, 181

Fainalind
Harina de Garbanzo, Premezcla para preparar Fainá

Lote 182

Fincas Andreina
Aceite de Oliva (Rodrigo de Vilvar), Aceitunas (Rodrigo de Vilvar), Nueces, Vinos
Lote 183

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE RÍO NEGRO

Lote 184, 185

Quinto Zalla / Pampa Gourmet
Mezclas de Especies

Lote 186

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE RÍO NEGRO

Lote 193, 194, 195, 199, 200, 201

GOBIERNO DE LA PAMPA - MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN
Fincas de Duval
Encurtidos, Mermeladas, Vino

Lote 198

D' Gustar
Ajíes Agrídulces, Ajos Agrídulces, Escabeche, Mostazas Artesanales
Lote 202

INTA
Cooperativa de Productores de Hongos Aldea Ltda.-INTA
Conservas, Hongos Frescos y Secos.

Lote 204

Conservas Complacer
Conservas, Encurtidos, Mermeladas

Lote 206

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE TUCUMÁN

Instituto de Desarrollo Productivo
Institucional

Lote 207, 208

Cooperativa Agropecuaria y Artesanal Unión Quebrada y Valles C.A.U. Queva

Alfajores

Lote 209

Cooperativa Agrícola San Alberto Limitada
Misiones

Lote 211, 212

BANCO PROVINCIA - SECRETARÍA DE TURISMO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
Quimey Quipan
Panes Campo
Lote 213

Asociación Responde
Lote 214

CAP Pecán
Nuez Pecán
Lote 215

Familia Vio
Pastas de Aceitunas, Tomates Deshidratados
Lote 216

Finca Cave Canem
Aceite de Oliva, Encurtidos Vegetales, Licores, Vinos
Lote 217, 218

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE RÍO NEGRO
Lote 220, 221

Alimentos Vaes
Lote 222



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SAN LUIS

Los Nadís
Dulce, Queso de Cabra
Lote: 346

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SAN LUIS
Sabores Europeos
Fiambres Ahumados
Lote: 346

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SAN LUIS
La Blanquita
Queso de Cabra
Lote: 347

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE TUCUMÁN
Estancia Los Cuartos de Magdalena Soaje
Quesos Artesanales
Lote: 348

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE TUCUMÁN
Cultivos y Cosechas S.A.
Quesos Artesanales
Lote: 348

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE TUCUMÁN
Finca Los Sueños
Chacinados
Lote: 349

Lácteos Don Eugenio
Quesos
Lote: 350

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE CHUBUT
Colega
Queso Tradicional Colega Tipo Chubut
Lote: 352

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE CHUBUT
Lote: 353

La Huella de Don Zenón
Fiambres, Productos Tandilenses, Quesos
Lotes: 354, 355

AGENCIA CÓRDOBA TURISMO
Gobierno de Córdoba
Lote: 357, 376

Cabaña Las Sierras
Fiambres, Productos Regionales, Quesos
Lote: 358

La Barraca
Fiambres, Productos Regionales, Quesos
Lote: 359

Quesos Trelau
Queso Blando, Queso Duro, Queso Semiduro, Ricota
Lote: 360

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA DE LA NACIÓN
Consejo Regulador de La Denominación de Origen Salame de Tandil
Salame de Tandil
Lote: 362

GOBIERNO DE LA PAMPA - MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN
Kiyen Witru
Conservas de Jabalí y Ciervo, Embutidos de Jabalí y Ciervo, Salazones Jabalí y Ciervo
Lote: 363

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA, SECRETARÍA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y FINANCIAMIENTO
Lácteos Amasuyo S.A.
Dulce de Leche de Cabra y Vaca, Queso Árabe, Queso de Cabra en Todas sus Variedades, Queso de Vaca en Todas sus Variedades, Quesillo
Lote: 364

MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN GOBIERNO DE LA PAMPA
Lemus
Lote: 365

GOBIERNO DE LA PAMPA - MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN
Grupo Asociativo Sabores de la Pampa
Chacinados, Conservas, Embutidos, Mermeladas, Quesos Ahumados
Lotes: 366, 367

Frigorífico Sasu
Fiambres, Quesos
Lote: 368

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA, SECRETARÍA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y FINANCIAMIENTO
Cabras de Cafayate
Queso de Cabra
Lote: 369

BANCO PROVINCIA - SECRETARÍA DE TURISMO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
Pueblo Escondido Sabores de Uribelarra
Fiambres Artesanales, Quesos
Lote: 370

Los Hermanos
Hongos de Pinos Secos, Jamón de Ciervo Ahumado, Jamón de Jabalí Ahumado, Quesos Ahumados, Salame Ahumado de Ciervo
Lote: 371

Secretos del Monte
Ciervo Ahumado, Nandú, Salmón Ahumado
Lote: 373

La Barraca
Fiambres, Productos Regionales, Quesos
Lote: 374

Cabaña Las Sierras
Fiambres, Productos Regionales, Quesos
Lote: 375



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE RÍO NEGRO
Lote: 1, 2, 3, 4, 8

Artesanías Argentinas ARI
Bijouterie de Campo, Ponchos, Ruanas
Lote: 5

INTA
Comunidades Unidas de Molinos - INTA
Productos de Diseño Artesanales de Lana
Lote: 6

Talabartería Don Fausto
Bolsos. Botas. Camperas. Carteras. Cuchillería
Lote: 7

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE RÍO NEGRO
Lote: 8

GOBIERNO PROVINCIA DE MISIONES - MINISTERIO DE LA MUJER Y LA JUVENTUD
Artesanías
Lote: 9

INTA
Agrupación de Hilanderas de Camañ Somó - INTA
Lana Hilada de Oveja y Guanaco. Prendas Tejidas con Lana Hilada
Lote: 10

GOBIERNO DE LA PAMPA - MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN
Estela Stepanosky Creaciones Artesanales
Capas, Ponchos, Ruanas, Sacos, Trajes
Lote: 12

GOBIERNO DE LA PAMPA - MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN
Caldenia Art de Gustavo Damelio
Exclusividades en Madera de Caiden. Mates, Muebles Decorativos, Relojes, Trofeos
Lote: 13

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA, SECRETARÍA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y FINANCIAMIENTO
Artesanías Guaguahuasi
Artesanías Confeccionadas en Telares
Lote: 15

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA, SECRETARÍA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y FINANCIAMIENTO
Iruya Artesanías
Bateas y Objetos de Decoración en Madera de Pacará
Lote: 16

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA, SECRETARÍA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y FINANCIAMIENTO
Muspay
Accesorios Alpaca y Asta. Mantas Bordadas. Poncho. Ruanas. Tejidos Tradicionales y Contemporáneos
Lote: 17

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA, SECRETARÍA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y FINANCIAMIENTO
Asociación de Artesanos Independientes de Cafayate
Cestería, Joyería, Madera, Piedra, Tejidos (en Lana de Llama y Oveja)
Lote: 18

INTA
Cooperativa Laguna Blanca - INTA
Artesanías en Fibra de Vicuña. Ponchos en Fibra de Llama. Ponchos en Fibra de Vicuña
Lote: 20

GOBIERNO DE LA PAMPA - MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN
Tejedoras del Sudeste Pampeano.
Tejido al Crochet con Lanitas Hiladas. Tejidos Dos Agujas con Lana Hiladas
Lote: 21

INTA
Turismo Rural del Delta Entreriano-INTA
Ahumados de Carnes no Tradicionales Patagónicas. Propuestas de Turismo Rural
Lote: 23

GOBIERNO PROVINCIA DE MISIONES - MINISTERIO DE LA MUJER Y LA JUVENTUD
Artesanías
Lote: 24

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA, SECRETARÍA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y FINANCIAMIENTO
Asociación Artesanos de la Estación

Alpaca. Billeteras. Fuentes. Jarras
Lote: 25

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA, SECRETARÍA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y FINANCIAMIENTO
La Esquina del Carpincho
Alpargatas. Artículos de Cuero. Botas. Botas de Carpincho. Botas Salterías
Lote: 26

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA, SECRETARÍA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y FINANCIAMIENTO
Lote: 27, 28

Melina Joyería - Artesanía en Rodocrosita
Artesanías en Rodocrosita. Adornos de Rodocrosita. Joyas Engarzadas en Plata. Piedras Rodocrosita de Colección
Lote: 29

Taller de Platería Argentina
Artesanías Argentinas en Platería
Lote: 30

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE TUCUMÁN
Manos Calchaquies
Tejidos Artesanales. Lana de Llama. Lana de Oveja
Lote: 31, 32

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA, SECRETARÍA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y FINANCIAMIENTO

El Acay
Accesorios en Alpaca para Dama. Calzados y Carteras en Tejidos de Telar. Indumentaria en Tejidos de Telar. Pashminas y Almohadones Bordados
Lote: 33

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA, SECRETARÍA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y FINANCIAMIENTO
D.A.S.
Accesorios. Calzado. Objetos
Lote: 34

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA, SECRETARÍA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y FINANCIAMIENTO
Asociación de Artesanos de la Cuenca del Río Mojotero
Bordados. Herrería. Instrumentos de Viento Andino. Madera. Tejidos
Lote: 35

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA, SECRETARÍA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y FINANCIAMIENTO
Lote: 36



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE TUCUMÁN
Ente Autárquico Tucumán Turismo
Turismo
Lote: 37, 38

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO
Lote: 39, 40, 45, 46, 52 al 55

MINISTERIO DE TURISMO DE LA NACIÓN
Lote: 41, 44

AGENCIA CÓRDOBA TURISMO
Gobierno de Córdoba
Lote: 42, 47, 48

MUNICIPALIDAD DE GOYA - CORRIENTES
Alfajores. Cigarros. Puros. Turísticos
Lote: 43

MUNICIPALIDAD DE GOYA - CORRIENTES
Miguel Angel / Mi pais
Tabacos
Lote: 43

MUNICIPALIDAD DE GOYA - CORRIENTES
Yasi Moroti
Alfajores Artesanales
Lote: 43

INTA
Tranqueras del Centro - INTA
Lote: 56

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE MENDOZA - MINISTERIO DE TURISMO
Turismo
Lote: 49, 50

INTA
Turismo Rural del Delta Entreriano - INTA
Lote: 51

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE MENDOZA - MINISTERIO DE TURISMO
Turismo
Lote: 57, 58



Andinus
Aceite de Oliva Extra Virgen Varietal Arauco Sabor Intenso. Aceite de Oliva Extra Virgen Varietal Farga Sabor Suave. Aceite de Oliva Extra Virgen Varietal Frantoio Sabor Moderado
Lote: 288

AGENCIA CÓRDOBA TURISMO
Gobierno de Córdoba
Lote: 290, 291, 292, 293

Yerba Playadito
Mates. Mate Cocido. Termos. Yerba Mate
Lote: 295, 296

Yerba Mate Piporé
Lote: Mate Cocido. Té. Yerba Mate
Lote: 294

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE MISIONES
Lote: 298

Tany-Té
Blends de Té. Elementos para Servicio de Té Especias. Té en Hebras Nacionales e Importados
Lote: 299

Heredia-Lovely Tea
Infusiones en Hebras. Infusiones en Saquitos
Lote: 300

Punto Té
Té en Hebras Gourmet. Teteras. Accesorios
Lote: 301

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE CHUBUT
Vreza
Blends Patagonia Rose&Berry: ciruela, frambuesa, rosa mosqueta Hibiscus y Té rojo. Encanto del Bosque: Mora, Arándanos, Casis y Saucos con Té rojo. Latas en Saquitos Mixtas y Cajas de Té. Valle Especiado: Peras, Jengibre, Canela, Clavo de Olor y Té Rojo. Ocho Blends en Lata Suelitas y en Saquitos Hechos a Mano
Lote: 308

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE MISIONES - MINISTERIO DESARROLLO SOCIAL DE LA MUJER Y LA JUVENTUD
Lote: 309, 310

INSTITUTO NACIONAL DE LA YERBA MATE
Yerba Mate Argentina- Tucanguá
Mate Cocido. Té de Rosella ó Hibiscus. Té Rojo Té Verde. Yerba Mate con 3 Variedades
Lote: 312

INSTITUTO NACIONAL DE LA YERBA MATE
Yerba Mate Argentina-Titrayju
Azúcar Rubia Integral. Filtros para Bombilla Miel de la Selva Misionera. Stevia en Estado Natural Molida. Yerba Mate compuesta con stevia
Lote: 313

INSTITUTO NACIONAL DE LA YERBA MATE
Yerba Mate Argentina-Kraus
Yerba Mate Silvestre. Yerba Mate Orgánica Yerba Mate Gaucho. Yerba Pionero
Lote: 314

INSTITUTO NACIONAL DE LA YERBA MATE
Yerba Mate Argentina-La Obereña
Yerba Mate Orgánica. Yerba Dulce con Stevia
Lote: 315

INSTITUTO NACIONAL DE LA YERBA MATE
Yerba Mate Argentina
Mate Cocido. Yerba Mate Argentina
Lote: 316

INSTITUTO NACIONAL DE LA YERBA MATE
Yerba Mate Argentina
Mate Cocido. Yerba Mate Argentina
Lote: 317

INSTITUTO NACIONAL DE LA YERBA MATE
Yerba Mate Argentina-Andresito.
Yerba Mate. Yerba Mate Despalada. Yerba Mate Especial. Yerba Mate Soluble. Yerba Mate Suave
Lote: 318

INSTITUTO NACIONAL DE LA YERBA MATE
Yerba Mate Argentina-Aguantadora
Yerba Mate con Hierbas. Yerba Mate Despalada Yerba Mate con Palo. Yerba Mate Selección Especial. Yerba Mate Semi Dulce
Lote: 319

INSTITUTO NACIONAL DE LA YERBA MATE

Yerba Mate Argentina-Guidai-Quiquemann
Yerba Mate Compuesta. Yerba Mate Natural
Lote: 320

INSTITUTO NACIONAL DE LA YERBA MATE
Yerba Mate Argentina-Yemico
Yerba Mate Mbopicua. Yerba Mate Yemico
Lote: 321

Inti Zen-Chamana
Infusión Energy. Infusión Relax. Té Blanco Lychee. Té Chaman Chai. Té Petalos de Rosa
Lote: 325

Obra Don Bosco
Aceite de Oliva. Dulce de Leche. Vino. Yerba
Lote: 330, 333

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE MISIONES - MINISTERIO DESARROLLO SOCIAL DE LA MUJER Y LA JUVENTUD
Lote: 323, 324, 331

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE MISIONES
Lote: 332, 336, 337

PSA
Purificadores de Agua
Lote: 338

INTA
Almacén de Quesos Santafesinos-INTA
Aceite de Oliva. Aceitunas
Lote: 339

T-Via
Mate Cocido con Stevia. Té en Hebra con Stevia Té Puro de Stevia. Té Verde con Stevia
Lote: 341

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA DE LA NACIÓN
Koch & Tschirsch S.A.C.I.F. E I
Té Negro
Lote: 342

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SANTA FE - MINISTERIO DE PRODUCCIÓN TURISMO
Lote: 343

SECRETARÍA DE TURISMO DE CHUBUT
Secretaría de Turismo y Áreas Protegidas

del Chubut
Turismo
Lote: 344, 345



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE TUCUMÁN
Finca Los Sueños
Chacinados
Lote: 349

AGENCIA CÓRDOBA TURISMO
Gobierno de Córdoba
Lote: 377

La Barraca
Fiambres. Productos Regionales. Quesos
Lote: 378

Cabaña De la Colonia
Fiambres. Productos Regionales. Quesos
Lote: 379, 394

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE MISIONES - MINISTERIO AGRO Y LA PRODUCCIÓN
Cofra
Productos Derivados de Carne Vacuna y Porcina
Lote: 380

Chacinados El Mercedino
Chacinados. Galleta de Campo. Pan de Chicharrón Quesos
Lote: 382, 383

El Artesano Jamones Crudos
Jamones Crudos
Lote: 384

Sersale
Embutidos. Fiambres. Quesos
Lote: 385, 386

Finito El Rey del Salame
Fiambres. Quesos. Salames

Lote: 387

Regionales Charito
Fiambres Artesanales. Quesos Artesanales
Lote: 388

La Huella de Don Zenon
Fiambres. Productos Tandilenses. Quesos
Lote: 389

Fiesta Provincial del Asado con Cuero
Asado con Cuero Envasado al Vacío. Salames Don Paiper
Lote: 390

Familia Grión
Chacinados
Lote: 391

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE MISIONES - MINISTERIO AGRO Y LA PRODUCCIÓN
Lote: 393

La Barraca
Fiambres. Quesos. Productos Regionales
Lote: 395

INTA
Turismo Rural en la Isla de Choel-INTA
Lote: 396



Perú
Lote: A

INTA
Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria
Información Institucional
Lote: B

CLARIN 365
Información Institucional
Lote: C



Programa de Actividades

COCINA

Viernes 6

12:30
Provincia de Misiones
Receta: Caipimate. Pacú al horno sobre emulsión de mamón, palmitos grillados envueltos en jamón misionero, chipá guazú y miga de farofa cítrica. Solomillo de cerdo marinado en especias y jalea de jaboticaba, acompañado de espuma de ajo sobre rostí de mandioca, maní y micro brotes.
Cocineros: Lisandro Manuel Martínez y Gabriel Gunther Moros.

14:30
ACELA
Cocina para celíacos

16:30
La cocina del Vino
Receta: Babaganoush, lomo con salsa de arándanos, apple crumble.
Cocinero: Paula Lorena de Caro.

18:30
Familia Vio
Receta: Carpaccio de llama, focaccia frita, tostadas con camarones al ajillo, capeletis mediterráneos.
Cocinero: Kurt JohannWilhelm Hemfeld, Leandro Pietra.

Sábado 7

12:30
Provincia de Chubut
Receta: Lomo de guanaco, merluza negra marinada, verduras orgánicas del valle del río Chubut.
Cocineros: Martín Moroni y Tomás Urturi.

14:30
Flia. Perel
Cocinero: Frida Perel.
Receta: Torre de palta con langostinos, wok de pollo y vegetales, soufflé de maracuya.

16:30
Genser Sabores
IAG -"Sabores saludables"

18:30
Craft beer.
Cocinero: Martín Boan, Carolina Perez.
Plato: cerdo con salsa de cerveza, bombón de chocolate con imperial stout.

Domingo 8

12:30
INTA
Receta: Carne estofada de jabalí, manzanas, chocolate y papines patagónicos.
Cocinera: Graciela Pirri

14:30
Sabores de Córdoba

16:30
Don Bosco
Risotto al torrentés
Damián Vazquez

18:30
Magda Choque Vilca
El éxodo jujeño. Entropía norteña de la independencia. Sabores de ayer en la mesa de hoy.

Lunes 9

12.30
Quesabores
Sandwich de espinaca y huevos poché Sancer

14:30
Aceite Noble Lur
Juliana López May, Agustina Herrero
Recetas con aceite de oliva.

16:30
Brownie Manía
Julia Salerno- Tartas dulces para la hora del té.

18:30
MAPO
Mauro Massimino
Buenos Aires Verde cocina de Autor.

TALLER de alimentos regionales

Viernes 6

14:30
Cocina con Pecán
Enrique Sobral

16:30
La Toscana
Sabores al oliva.
Mariana Pages

18:30
Pueblos rurales Provincia de Buenos Aires
Cocinar sin gluten, una opción saludable y sabrosa.
Monica Liliana Pucineri, Estela Beatriz Camisay, Silvia Vera Tapia, Gladys Altamirano.

Sábado 7

12:30
Alejandra Chacón
¿Qué son las Buenas Prácticas de Elaboración?

14:30
INYM
Los secretos de la yerba mate
Karla Lorenzo

16:30
Misiones
Té Gourmet de Misiones

18:30
Pueblos rurales Provincia de Buenos Aires
"Uribelarrea: Pueblo natural cocina."
Belén Carrizo, Eduardo Lavari, Leonardo Guíñazu.

Domingo 8

12:30
Sabores de Mendoza

14:30
Violet FC
Historia/Preparación de asado con cuero.
Lisandro Alberto María

16:30
Fundación Fortalecer
Charla-Degustación y Sorteo de alimentos bajo normas de comercio justo.
Mariano Salerno, Gonzalo López

18:30
Pueblos rurales Provincia de Buenos Aires
Bolas de fraile de Vuelta de Obligado.
Daniel Sampieri, Leonor Batipeda, Fabián Bianchi

Lunes 9

12:30, 14:30 y 16:30
Elaboración de cerveza artesanal
Craft Beer

18:30

Pueblos rurales Provincia de Buenos Aires
Pan de campo Quimey Quipan de la Laguna de Lobos.
Yolanda Martínez, Astrid Abel.

PLAZA del Encuentro

Viernes 6

17
Charla "De la Tierra a la mesa"
Confederaciones Rurales Argentinas (CRA)

19
Memo Vilte (cantor Jujeño)

Sábado 7

19
Memo Vilte (cantor Jujeño)

Domingo 8

12
Entrega de premios "Experiencias del Sabor"
Consultora STG y Caminos y Sabores

19
Memo Vilte (cantor Jujeño)

Lunes 9

19
Memo Vilte (cantor Jujeño)

Nota: Los horarios pueden sufrir modificación sin previo aviso.

Datos útiles



Viernes 6 al
lunes 9 de julio
en La Rural.



Horario
de 12 a 21



Cómo
llegar

En colectivo:

10-12-15-21-29-34-36-37-39-41-55-57-59
60-67-68-93-95-111-118-160-161-188-197

En subte: Línea D, Estación Plaza Italia.

En Tren: Línea San Martín, Estación: Palermo



Entrada por
Av. Sarmiento 2704.



Entrada
general \$40



Menores de 8 años
no abonan entrada



Menores de 16 años deben
ingresar con un mayor de edad



Jubilados,
entrada 2x1
viernes 6 de julio.



Clientes Cablevisión y
lectores de 365:
2x1 todos los días.



Escuelas primarias, secundarias y
de oficio:
gratis viernes 6 de julio
(previa acreditación).



Escuelas gastronómicas:
50% descuento viernes
6 de julio, presentando libreta
o carnet de estudiante.

el 9 de julio

Alimentos e historia

Sabores que resisten el paso del tiempo

La feria Caminos y Sabores será un buen lugar donde festejar un nuevo aniversario de la Declaración de la Independencia, con una mirada histórica sobre la cocina argentina.

La historia argentina está hecha no sólo de relatos sobre próceres de bronce, intrigas palaciegas y batallas, sino también por narraciones que dan cuenta de la cotidianidad y las costumbres de su pueblo.

El locro o la carbonada son parte de esa historia macerada en ollas y cacerolas que no han sobrevivido al tiempo, pero cuyos sabores nos llegan a través de la tradición culinaria viva en los hombres y las mujeres que habitan nuestro país.

Roberto Elissalde, historiador y miembro fundador de la Academia Argentina de Gastronomía –dedicada a la investigación histórica de la cocina local– da cuenta de algunas de esas costumbres culinarias, relatando una anécdota de 1806, referida por el oficial británico Alexander Gillespie en el marco de las primeras invasiones inglesas: “Este personaje fue recibido por un hermano del General Belgrano y su esposa a comer en su casa. Según él, en dicha ocasión se sirvieron veinticuatro manjares, empezando con sopas y caldos, siguiendo con patos, pavos y otras cosas producidas en el país, terminando con una gran fuente de pescado, todo acompañado por vinos de San Juan y Mendoza”.

Según el investigador, la abun-

dancia que refleja el relato era una de las características más sobresaliente de la cocina local, desafiada luego por la más refinada influencia francesa. “El General Mansilla, casado con la hermana menor de Juan Manuel de Rosas, escribió que en la casa de su suegra se comía la buena comida criolla, abundante y contundente como la española, a diferencia de las costumbres culinarias de Mariquita Sánchez de Thompson, quien servía poca comida en platos franceses”, cuenta.

La mesa del pueblo

Según Elissalde, no existía en la época una diferencia marcada entre los alimentos que los pobres ponían sobre sus mesas y aquellos que consumían los más pudientes.

“La comida costaba muy poco, pues era muy abundante”, señala el historiador, para luego relatar: “Según algunas fuentes, en los días en que estuvo reunido el Cabildo durante la Revolución de Mayo –desde el 22 hasta el 25 de mayo– la cuenta por una cantidad generosa de vinos y algunos comestibles para atender a la gran cantidad de gente que circulaba por el lugar, tenía un precio que hoy en día nos parecería irrisorio”.

La carne abundaba en Buenos Aires en tal medida que cuan-



Los productores enseñarán técnicas y destrezas para llegar a un alimento de calidad.

do los carros que trasladaban cuartos de reses perdían una pieza por el camino, quienes la acarrearaban ni se molestaban en volver a cargarla. “Esto originaba el problema de que los perros estaban muy gordos y cebados por comer esa carne que encontraban en las calles, por lo que debían organizarse matanzas, para evitar que atacasen a la gente”, cuenta el investigador.

Indudablemente –señala Elissalde– muchas de esas carnes eran diferentes a las que se consumen actualmente: “por su dureza, se hacían los grandes y tradicionales cocidos y guisos, en donde hervían por horas y se ablandaban, pues las personas no cuidaban sus dientes como lo hacemos hoy en día”.

Entre los extremos de la escala social, las diferencias se notaban en el modo de elaborar las comidas. “El asado hecho por una persona con un cierto nivel económico, cultural y social, incluía algunos refinamientos ajenos a las clases populares de la época”, señala el investigador. Curiosamente, lo que resultaba caro era el pan, por el alto pre-

cio del trigo. Los productores de aquella época se encontraban con inconvenientes tan elementales como la falta de alambrados: “El Cabildo debía intervenir, por ejemplo, prohibiendo el juego del pato, porque muchas veces los caballos que participaban de la actividad pasaban sobre los campos sembrados”, afirma Elissalde.

Sabores locales

Entre los platos típicos de la época, recogidos de distintas fuentes documentales, el historiador menciona las sopas con trozos de cerdo, porotos, legumbres, e incluso con huevo; pan y espinaca con tiras de carne; rodajas de pan que se remojaran en caldo de buey; perdices y gallinas cocidas con legumbres; guiso de cordero; y entre los postres, chocolates, bollitos y empanaditas dulces, y tortas de duraznos o higos, entre otros.

Entre las especias, el perejil y la pimienta eran muy importantes, como así también el ajo. “Por los comentarios que nos llegaron de aquellos tiempos, se trataba de comidas de gus-

to fuerte, conforme al estilo español”, resalta Elissalde.

Desde la Península Ibérica llegaban exquisiteces como el jamón o el bacalao, que podían ser transportados en toneles llenos de sal. También se traían vinos, que eran considerados mejores que los locales. “Sin embargo –narra el investigador– existe una anécdota según la cual el General San Martín convidó a sus invitados con los mejores vinos españoles y otros cuyanos, a los que les había cambiado previamente la etiqueta, y ante los elogios que recibieron los vinos importados, se divirtió revelándoles que en realidad estaban bebiendo los que habían sido elaborados localmente”.

Según Elissalde, “se puede hablar de una identidad gastronómica fuerte en este territorio en la época de la independencia, con sabores que aún hoy persisten en nuestra comida diaria, a pesar de que los paladares hayan cambiado”. Estas recetas atravesaban incluso el límite de las distintas regiones, donde lo que difería era la materia prima con la que se elaboraba cada alimento. ☞